

# LE FIGARO et vous



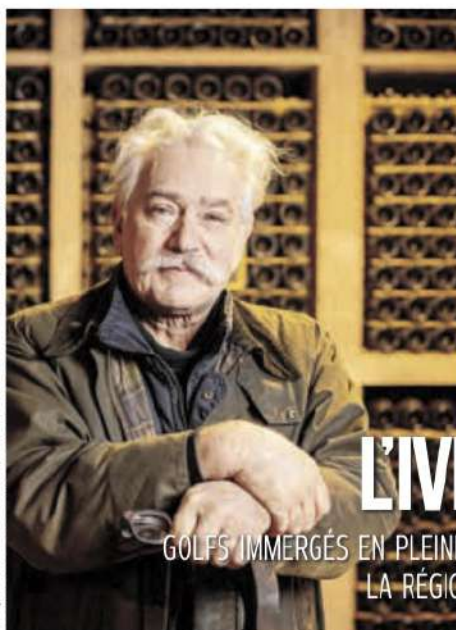
## ENCHÈRES

QUATRE ŒUVRES RÉCEMMENT RESTITUÉES  
AUX AYANTS DROIT DU MARCHAND D'ART  
AMBROISE VOLLARD EN VENTE LE 16 MAI  
PAGE 34



## DISPARITION

MARY QUANT, ICONIQUE CRÉATRICE  
DE LA MINJUPE ET FIGURE  
DU SWINGING LONDON PAGE 32



## L'IVRESSE DE LA LOIRE

GOLFS IMMERGÉS EN PLEINE NATURE, DOMAINES VITICOLES HORS NORME, ARTISANAT D'EXCEPTION...  
LA RÉGION RECÈLE DE TRÉSORS À DÉCOUVRIR. PAGES 30 À 32

## BOIRE LE TEMPS AU DOMAINE MÉTAIS

STÉPHANE REYNAUD sreynaud@lefigaro.fr

Jean-Bernard Métais a six ans quand on lui demande de poser son nez d'enfant sur une des cuvées du domaine et de donner son avis. Le gamin obéit et, avec la candeur de son jeune âge, annonce une odeur « de perdrix mouillée sur un meuble ciré ». Un ange passe dans le ciel de la Sarthe, et le verdict tombe : « Ce sera lui », annonce son grand-père. Jean-Bernard est le dixième enfant de la famille, et c'est tombé sur sa pomme : « J'ai été coopté par toute la famille. On m'a vite donné le domaine viticole. Tout le monde était content, car il n'y avait aucun enjeu commercial, seulement des contraintes. C'est bien gentil de faire du vin, mais il faut aussi entretenir les chais, acheter des barriques... », explique l'intéressé. Son commentaire de bambin inspiré scella une partie de son destin.

Une soixantaine d'années plus tard, il est plus que jamais fidèle à son héritage. On le retrouve dans son univers, une demeure un peu baroque posée à flanc de colline, entourée d'arbres et de bruyères, à un jet de bouchon du cuvier. Sans le camembert posé sur la table, tellement à point qu'il n'a pu venir qu'à pied, on se croirait en Irlande ou en Écosse. Mais nous sommes à mi-chemin entre Tours et Le Mans, protégés par la forêt de Bercé. Jean-Bernard Métais et Keiko, la femme de sa vie, qu'il rencontra à l'occasion d'une dégustation, vivent ici. Certaines des sœurs Métais occupent les maisons voisines. Un véritable fief.

## Ici, c'est l'art qui nourrit le vin

L'artiste a installé son atelier où il élabore les maquettes et prototypes des œuvres monumentales qui seront produites un peu plus loin et exposées dans le monde entier « des sculptures métalliques à la fois immenses et plus légères que le vent, dont certaines culminent à plus de cent mètres, des dizaines de sabliers aux formes géométriques qui laissent écouler des sables blancs ou noirs. L'homme est obsédé par le temps : « J'avais huit ans, j'étais dans la cave avec mon grand-père quand du sable s'est échappé du plafond en une coulée régulière. Mon grand-père m'a expliqué que cette matière avait 80 millions d'années et que personne ne l'avait vue avant nous. Cette phrase a sans doute contribué à faire de moi un artiste. » Comme sa fascination pour la nature, déterminante dans son œuvre. On découvre les photographies de fonds de cuves qu'il réalise depuis 1976. « Ce sont des choses que personne ne voit », dit-il. Il s'agit là du résultat de la fermentation de raisin dans une explosion de couleur, « une métamorphose alchimique d'un fruit qui devient une chose inquiétante. Si vous avez l'oreille assez fine, vous l'entendez chanter. C'est le moment où le vin travaille à votre place ».

Ici, c'est l'art qui nourrit le vin d'un petit domaine de 3,5 hectares, « car je n'ai jamais voulu en faire un business. Peut-être que mes enfants vont le faire ». Cela ne l'empêche pas de vendre quelques flacons. Surtout à des restaurateurs, comme Alain Passard, Olivier Roellinger ou Michel Bras, et à des collectionneurs, « des gens qui achètent pour leurs petits-enfants ». Depuis l'époque de François Rabelais, les Métais



Jean-Bernard Métais et son épouse, Keiko. FRANÇOIS BOUCHON / LE FIGARO

produisent du vin, avec une méthode qui a peu évolué. « Nous ne réalisons aucun traitement chimique sur nos vignes, nous ajoutons juste quelques pincées de soufre. » Aujourd'hui, certains appellent cela un vin naturel. La dénomination est à la mode chez les urbains bohèmes et les vins de Jean-Bernard Métais profitent du phénomène.

Certains pieds de vigne ont plus de 130 ans, « produisent peu mais bien ». Comme ces cépages de pineaux d'Aunis, dont les jus si rares s'attachent, notamment au Japon. L'autre cépage historique du domaine est le chenin. Nous sommes ici dans la zone géographique de l'appellation Jasnnières, mais le domaine est sorti de l'appellation : « Nous ne partageons pas la même vision que les autres propriétés. Je me suis revolté et aujourd'hui nous sommes en « vin de France », je m'en porte très bien. »

Jean-Bernard Métais et son épouse connaissent chacune de leurs parcelles, les caractéristiques des raisins qui en

sont issus. Ils produisent des vins mousseux, ici appelés « tumultueux », et des vins tranquilles. Comme le firent les aïeux de l'artiste, ils réalisent ensemble leurs assemblages. « Un grand chenin, cela s'assemble avec ses barriques et ses tripes. » Et de continuer : « Nous, nous ne faisons pas des vins prêts à boire demain. Nous cherchons à produire des vins de garde, et nous aimons ce qui est tranchant, pur, ce qui s'accorde bien avec la cuisine japonaise, d'ailleurs. J'aime que le chenin soit une bombe atomique en bouche. Nous cherchons aussi le meilleur équilibre avec la cuisine riche de la Loire et les meilleures rillettes du monde », dit-il.

Le passage de la porte de la cave du domaine (lire ci-dessous) est le début d'un long voyage. « Le vin permet de comprendre le goût du temps », commente l'homme. À partir de ce moment, chaque nouvelle quille ouverte nous emmène une ou deux décennies en arrière. L'histoire défile. Il n'y a qu'à choisir le nombre d'étapes pour se retrouver,

quelques verres plus tard, dans les années 1800, époque à laquelle les lieux furent marés. Un certain Almiré Métais veillait alors sur le domaine. Les flacons antérieurs à cet événement ne sont plus datés et l'imagination prend le relais. « Le vin est un domaine où le doute est permis, dit notre vigneron. Ce qui est certain, c'est qu'en un peu plus de deux siècles, le chenin a transformé le sucre en dynamite. »

Chacun se laisse porter par les arômes de cendre et de truffe en sifflant ce vin que Louis XVI a peut-être goûté. « Avec le vin, on devient le temps, car on l'ingère. » Voici le premier secret du vin. « L'autre, c'est l'ivresse. Le vin est presque mystique, car on part du grain, et cela mène à l'ivresse, qui est le passage d'une porte qui vous emmène aux racines de l'humanité. Voilà la raison pour laquelle les hommes en font. Sinon ils ne seraient jamais entétés. » Après avoir remonté le temps avec Jean-Bernard Métais, tout devient beaucoup plus clair. ■



LONGINES



Elegance is an attitude\*

Regé-Jean Page



LONGINES SPIRIT ZULU TIME

\*L'élégance est une attitude

## MÉTAIS À L'ABRI DES SIÈCLES

qué par les champignons, des arômes animaux de gibier et, effectivement, une pointe de cire encaustique.

## Chenin sec tendre 1893

Issu de vignes préphyloxériques, plantées franches de pied, ce vin s'avère très truffé, presque confit, avec des arômes de panais compoté. Un vin d'émotion pour ce millésime de l'Exposition universelle de Chicago.

## Chenin sec tendre 1830

La robe tout d'acajou laisse percer des notes très grillées, de pain d'épices et de réglisse. Même s'il est encore incroyablement frais et tannique, on découvre des notes de cendre, de terre et d'algue fraîche. Un vin qui évoque toujours le Japon pour Keiko Métais.

## Chenin sec tendre (peut-être de 1783)

Cette bouteille fait partie d'un lot découvert par hasard dans une cave murée en 1800 et qui pourrait remonter à 1783. Plus de deux siècles après sa mise en bouteilles dans un flacon soufflé à la

bouche, le vin est encore rond, sucré et vivant. L'oxydation est évidemment marquée, mais il reste toujours suave.

## LES PINEAUX D'AUNIS

## AUGUSTE 2022

Avec ce millésime chaud, la couleur est déjà plus intense, même si l'élevage est loin d'être terminé puisqu'il faudra attendre encore trois ans avant sa mise en bouteilles. En bouche, la matière est plus structurée et marquée par les épices et le poivre noir. On retrouve des notes de cassis et de framboise écrasée, intenses.

## AUGUSTE 2020

Encore en élevage, ce clair 100 % pineau d'Aunis a été dégusté sur fût. Issu de vignes âgées de 110 ans, ce vin, peu alcoolisé (12 %), est particulièrement gourmand, avec des arômes de cassis, framboise et une pointe de poivre blanc fumé. Légèrement acidulé, il évoque en bouche un bonbon anglais.

BÉATRICE DELAMOTE

## DANS LES CAVES HISTORIQUES DE COURDEMANCHE, LES VINS DE LA FAMILLE

### ■ LES CHENINS BLANCS

#### Silex 2022

Après avoir à peine passé quelques mois en barrique, ce chenin sec à la robe d'or intense étonne par son aromatique déjà intense. Des arômes de fruits confits, d'abricot sec et de réglisse se marient à une légère oxydation « qui disparaîtra à l'assemblage », assure Jean-Bernard Métais.

#### Silex 2019

Dans ce millésime, ce chenin se montre très aimable et dévoile des arômes intenses de fruits jaunes, bien mûrs. En bouche, la matière est tout en rond, avec du gras et moins de tranchant que d'autres années. Un petit côté bourguignon qui en fait un vin facile à boire.

#### Silex 2018

Quel vin solaire, doré et brillant à la fois ! En bouche, la minéralité s'impose et devance des notes de fleurs et de fruits blancs. La matière est d'une droiture presque acérée, qui évoque la pierre

moillée et laisse une sensation d'intensité tout en pureté, presque hautaine.

#### Silex 1998

Sous une robe ambrée, les fruits secs (noisette, noix), l'abricot sec et l'ananas rôti composent un bouquet très riche, presque chatoyant. En bouche, si l'oxydation est présente, elle est bousculée par une fraîcheur encore intacte, accompagnée de notes de miel de châtaigner, de pâte de coing qui n'arrivent pas à lui ôter un côté virevoltant.

#### Silex 1954

Certes, en cette année, la cuvée ne s'appelait pas encore ainsi. Mais ce chenin sec délivre des arômes de pomme, poire et coing compotés avant que la truffe blanche ne s'impose. La matière, d'un or liquide sombre, évoque le pralin, la noisette torréfiée et l'amande grillée, mais offre toujours une belle fraîcheur.

#### Chenin sec tendre 1964

Aujourd'hui baptisée « Hyperion », cette cuvée n'avait pas encore de nom dans

les années 1960. Ce vin est chatoyant, rond et suave à la fois. La sucrosité est toujours là et vient soutenir des notes de fruits cuits, de miel de bruyère. Des arômes qui pourraient ne traduire qu'une simple oxydation si la trame, encore intensément fraîche, ne venait démentir ces premiers signes de l'âge.

#### Chenin sec tendre 1958

Cette belle sexagénaire est tout en complexité avec des arômes de tabac blond et de safran. En bouche, le caramel et les amandes grillées s'associent à des notes de sève de pin cuite qui apportent une fraîcheur doucement mentholée.

#### Chenin sec tendre 1949

Le temps a fait son effet sur ce vin, certes très évolué, mais qui offre tout de même une aromatique complexe qui s'enroule autour d'arômes de pain d'épices, de confiture de rhubarbe, de pâte de coing et de notes caramélisées qui s'imposent en bouche.

#### Chenin sec tendre 1947

Dans l'appellation Jasnnières comme dans d'autres, 1947 n'échappe pas à la règle et signe un très grand millésime. Tout en élégance, ce vin s'avère fin et racé, avec une matière ronde et suave. Les arômes d'évolution sont présents, mais la trame incroyablement fraîche apporte un dynamisme certain.

#### Chenin sec tendre 1934

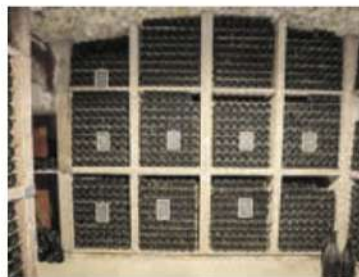
La robe d'ambre sombre laisse apparaître des arômes de champignons frais et secs (cèpes, chanterelles) et de poivre blanc fumé. L'âge s'impose en bouche avec une matière marquée par l'oxydation. Des notes de noix fraîche et d'amande rôtie s'imposent alors.

#### Chenin sec tendre 1921

Superbe complexité pour ce millésime aux arômes profonds de santal, de boîte à cigares. À l'aération, des notes de champignon et de miel de datte apparaissent, tandis qu'un bouquet d'épices douces (cumin, cardamome) apporte ses notes orientales.

#### Chenin sec tendre 1919

Ce millésime réalisé par les femmes, Jean-Bernard Métais le décrivait, enfant, comme « une perdrix sur un meuble ciré ». Une parfaite description des arômes de ce vin mar-



La cave ne se compose que de chénins et de pineaux d'Aunis.

FRANÇOISE BRUNOUILLE FIGUERO